Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

INFOBRIEF FLEISCH UND FLEISCHWAREN

QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

INHALT

Editorial	1
Aus den Fachbeiräten	1
Sanktionsbeirat	2
Jungebermast	2
Salmonellenmonitoring	2
QS-live	3
Porträt Josef Schöberl	3
QR-Codes	3
Futtermittelkennzeichnung	4
Systempartner und Märkte	4
Kurz und Aktuell	4

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

die Wirtschaftsbeteiligen nehmen ihre Verantwortung für die Produktion und Vermarktung sicherer Lebensmittel ernst. Dazu bringen sie unter anderem konkrete Verbesserungen unter dem Dach des QS-Systems auf den Weg.

Nicht nur mit dem Antibiotikamonitoring und den unangekündigten Audits ab 2013 lässt die Wirtschaft Taten sprechen. Fortschritte gibt es auch bei dem Ausstieg aus der Ferkelkastration. Dazu gibt es jetzt neue Anforderungen im Leitfaden Schlachtung/Zerlegung (Seite 2).

Verstöße gegen QS-Anforderungen werden im Sanktionsbeirat behandelt. Der langjährige Vorsitzende Wilbert Knickenberg hat jetzt sein Amt an Kurt Pillmann übergeben (Seite 2).

Und auch von unserer Informationskampagne „QS-live." gibt es Neues (Seite 3).

Viel Spaß beim Lesen wünscht

Ihr QS-Team

AUS DEN FACHBEIRÄTEN **QUALITÄTSSICHERUNG ERNST NEHMEN**

Die QS-Antibiotikadatenbank ist seit April 2012 online. Jetzt haben sich die QS-Fachbeiräte über den weiteren Fahrplan des Monitorings verständigt. Und auch bei der Prüfsystematik im QS-System wird es Neuerungen geben: Unangekündigte Audits werden ab 2013 auf allen Stufen der Systemkette Fleisch und Fleischwaren verbindlich.

Für die Geflügelmastbetriebe sind die ersten Daten zu Antibiotikaverschreibungen erfasst. Die Geflügelwirtschaft hat damit den Anfang gemacht. Im September 2012 wird die Mastschweinehaltung folgen. Das hat der Fachbeirat Rind- und Kalbfleisch, Schweinefleisch in seiner letzten Sitzung beschlossen. Künftig werden damit auch die Antibiotikaanwendungen in diesem Bereich in der **Vetproof-Datenbank** registriert. Der Leitfaden Antibiotikamonitoring Schweinemast wird mit Experten aus der Landwirtschaft, der Wissenschaft und Tierärzten kurzfristig überarbeitet und tritt zum 1. Juli 2012 in Kraft.

Mit dem verabschiedeten Zeitplan bekräftigen die Wirtschaftsvertreter in den Fachbeiräten, dass sie am eingeführten Antibiotikamonitoring festhalten. Man werde mit der Datenerfassung nicht warten, bis eine staatliche Datenbank eingerichtet sei. Diese wird mit der von der Agrarministerkonferenz angekündigten Änderung des Arzneimittelgesetztes möglich. Einen konkreten Zeitplan dafür gibt es noch nicht.

Unangekündigte Audits ab 2013

Auch die zweite Entscheidung der Fachbeiräte ist grundlegend. Zum 1. Januar 2013 wird der Leitfaden Zertifizierung revidiert. Damit ändert sich die **QS-Prüfsystematik**. Zukünftig werden auf allen Stufen der Systemkette Fleisch und Fleischwaren unangekündigte Audits durchgeführt.

Die Systempartner können dabei wählen: entweder die Systemkontrollen laufen unangekündigt ab oder es werden zwischen den regulären Systemaudits zusätzliche unangekündigte Spotaudits stattfinden, bei denen die Auditoren ihren Blick schwerpunktmäßig auf die Produktionsprozesse richten.

Für die Stufe Landwirtschaft ist vorgesehen, eine **Stichprobe aller Betriebe** zu prüfen: 50 Prozent aller Geflügelbetriebe und 20 Prozent der Schweinehalter jährlich sind zusätzlich unangekündigt zu kontrollieren. Noch offen ist, wie viele Rinderhalter unangekündigt kontrolliert werden sollen.

SANKTIONSBEIRAT **WILBERT KNICKENBERG ÜBERGIBT VERANTWORTUNG AN KURT PILLMANN**

Nach fast neunjähriger Tätigkeit hat Wilbert Knickenberg den Vorsitz im QS-Sanktionsbeirat an Kurt Pillmann (siehe Foto) übergeben. Mit Dr. Friedhelm Adam wurde ein weiterer Sachverständiger aus der Landwirtschaft in den Sanktionsbeirat berufen.

Wilbert Knickenberg übernahm den Vorsitz des Sanktionsbeirats bereits zwei Jahre nach der Gründung des QS-Systems im Jahr 2003. Bis zu seinem Ausscheiden leitete er insgesamt 34 Sitzungen und verhandelte über 1.400 Sanktionsfälle. Unter dem Vorsitz Knickenbergs verhängte der Beirat insgesamt fast 1.000 Vertragsstrafen. In rund 330 Fällen beließ er es bei einer Abmahnung. 69 Verfahren wurden eingestellt.
Dass die Entscheidungen des Sanktionsbeirats dabei auch vor ordentlichen Gerichten Bestand haben, beweist ein Fall aus dem Jahr 2005. Die Entscheidung eines Amtsgerichts damals: Zugunsten des QS-Systems.
QS-Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff bedankte sich bei Wilbert Knickenberg für das langjährige Engagement und betonte die stets faire und gründliche Art der Verhandlungsführung.
Im März 2012 verhandelte der Sanktionsbeirat erstmals unter dem neuen Vorsitzenden Kurt Pillmann, der bis zu seiner Pensionierung im Jahr 2010 Präsident des Bonner Landgerichts war. Als weiterer Neuzugang engagiert sich seitdem Dr. Friedhelm Adam von der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen im Sanktionsbeirat. Dr. Adam leitet in Münster das Referat Tierproduktion.

Damit setzt QS auf Wissen und Erfahrung, damit auch künftig Verstöße gegen die Anforderungen im QS-System konsequent und fachgerecht beurteilt werden.

JUNGEBERMAST **NEUES KRITERIUM IM LEITFADEN SCHLACHTUNG/ZERLEGUNG**

Die Jungebermast eröffnet die Jungebermast nach Einschätzung der meisten Experten den besten Weg zu einem flächendeckenden Ausstieg aus der Ferkelkastration. Zur Feststellung von möglichen Abweichungen bei Ebergeruch wird jetzt ein neues Kriterium im Leitfaden Schlachtung/Zerlegung verankert.

Innerhalb der letzten Jahre hat es bei der Erkennung von Ebergeruch konkrete Fortschritte gegeben. Deshalb wird es zukünftig für die Schlachtung von Jungebern ein neues Kriterium im QS-Leitfaden Schlachtung/Zerlegung geben. Nach dem 1. Juli 2012 müssen Betriebe, die Jungeber schlachten, geeignete Verfahren einsetzen, um eine zuverlässige Erkennung von geruchsauffälligen Karkassen zu gewährleisten.

Folgende Punkte sind künftig unter anderen zu beachten:

- Die Spezifikation von Sensitivität, Spezifität und Reproduzierbarkeit des Testverfahrens muss schriftlich vorliegen.
- Mitarbeiter, die ausgewählt wurden, um geruchsauffällige Karkassen zu erkennen, müssen ausreichend geschult sein.
- Separate logistische Prozesse für die Trennung von Schlachtkörper mit entsprechenden Geruchsauffälligkeiten müssen vorhanden und dokumentiert sein.
- Die Ergebnisse für jede Partie, die auf Ebergeruch getestet wurde, müssen an den Landwirt/Einsender zurückgemeldet werden.

Auditoren, die die genannten Punkte im QS-Audit überprüfen, sollen sich entsprechend weiterbilden und regelmäßig an Fortbildungen zu dem Thema teilnehmen.

Der Ausstieg aus der Ferkelkastration wurde bereits im Herbst 2008 von den Spitzenverbände der deutschen Land- und Fleischwirtschaft sowie des Lebensmitteleinzelhandels in der „Düsseldorfer Erklärung“ vereinbart. Mit den neuesten Erkenntnissen kommt er ein Stück näher.

SALMONELLENMONITORING **ÄNDERUNG DER CUT-OFF WERTE**

Vor acht Jahren hat die Wirtschaft das QS-Salmonellenmonitoring ins Leben gerufen: Mit großem Erfolg, wie die deutliche Abnahme der Schweinemastbetriebe mit hohem Eintragsrisiko von Salmonellen in die Lebensmittelproduktion seit dem beweist. Jetzt steht eine Weiterentwicklung des Monitorings an.

In den letzten Jahren ist die Zahl der Betriebe mit einem hohem Salmonellenrisiko (Kategorie III) von 7 Prozent auf 3 Prozent gesunken. „Dies war nur möglich, weil Schweinemäster und Tierärzte gemeinsam das Problem angegangen sind. Auf dem Erfolg werden sich die Verantwortlichen nicht ausruhen, gilt es doch, das weiterhin bestehende Risiko durch Salmonellen im Fleisch nachhaltig zu reduzieren“, sagt Thomas May, bei QS verantwortlich für das Salmonellenmonitoring.
Zukünftig werden die Grenzwerte (cut-off) für die Entscheidung, wann eine Probe positiv oder negativ bewertet wird, reduziert. Danach werden mehr Betriebe in die Kategorie III (hohes Salmonellenrisiko) eingestuft. Diese Betriebe müssen in Abstimmung mit ihrem Tierarzt Maßnahmen zur Salmonellenreduzierung umsetzen.
Da es aber innerhalb der Gruppe der Kategorie III Betriebe Unterschiede für ein höheres Risiko für den Eintrag von Salmonellen in den Schlachthof geben kann, sollen diese Betriebe differenzierter betrachtet werden.
Dazu werden Experten aus Landwirtschaft Wissenschaft und Tierärzte bis zum Herbst intensiv beraten. Über die Senkung des Cut-Off-Wertes

war in der Vergangenheit viel diskutiert worden. Eine endgültige Entscheidung des Fachbeirats steht noch aus.

Landwirte, die von der Änderung des Cut-Offs betroffen wären, werden bereits über möglichen Auswirkungen informiert.
Fragen dazu beantworten wir gerne.

SCHWERPUNKT **VERBRAUCHERKOMMUNIKATION** ++ SCHWERPUNKT

QS-LIVE **VERBRAUCHERKOMMUNIKATION NIMMT FAHRT AUF**

Die Verbraucherkommunikation bei QS gewinnt an Fahrt. Seit Februar ist die Internetseite der EU-geförderten Kampagne „QS-live. Initiative Qualitätssicherung." online. Ganz aktuell wurde die Seite nun in ihrem vollen Umfang „live"-geschaltet: Mit zahlreichen Informationen, Bild- und Filmmaterial und vielen interaktiven Elementen.

Ziel der Kampagne ist es, den Bekanntheitsgrad des QS-Prüfzeichens bei den Verbrauchern zu erhöhen und als vertrauenswürdiges Signal für sichere Lebensmittel zu verankern. Davon profitieren alle QS-Systempartner, die das Prüfzeichen für ihre eigene Qualitätskommunikation nutzen.

Mit der neuen Webseite richtet sich die Initiative jetzt an die breite Öffentlichkeit im Internet. Dort berichten künftig Vertreter aller Produktionsstufen über ihr Engagement für die Sicherung von Qualität und Lebensmittelsicherheit: *Jennifer Bauder* (Auszubildende im Lebensmitteleinzelhandel), *Josef Schöberl* (Rinderhalter aus Bayern), *Peter Fehmel* (Gemüseerzeuger aus der Pfalz) und *Franz-Josef Seibold* (Metzger) erlauben dazu einen Einblick in ihre tägliche Arbeit. Landfrau und Ernährungsberaterin *Lore Mauler* führt darüber hinaus Tagebuch im Internet. In ihrem Blog gibt sie Verbrauchern Tipps und Hinweise im Umgang mit frischen Lebensmitteln.

Klicken Sie doch mal rein: **www.qs-live.de**.

PORTRÄT **JOSEF SCHÖBERL FÜR DIE INITIATIVE QUALITÄTSSICHERUNG**

Für „QS-live. Initiative Qualitätssicherung." geben Vertreter der Produktionsstufen einen Einblick in ihr tägliches Engagement für sichere und hochwertige Lebensmittel. Repräsentant für die Tierhaltung ist Josef Schöberl, Rinderhalter aus Bayern.

Für Josef Schöberl liegen die Vorteile einer QS-Systemteilnahme auf der Hand: Sicherer Absatz für seine Kälber und Altkühe und die Chancen auf Mehrerlöse bei der Vermarktung. Den Aufwand und die Kosten der Systemteilnahme hält er für angemessen: „QS fordert nichts, was bei mir nicht sowieso schon zum Produktionsstandard gehört", sagt der Landwirt, der den Hof 1990 von seinen Eltern übernommen hat.
Öfter schon hat er im Licht der Öffentlichkeit gestanden. Seit Jahren setzt er sich für das Ansehen der Landwirtschaft ein und begrüßt regelmäßig Besuchergruppen auf seinem Hof. „Wir haben nichts zu verbergen, alles geht mit rechten Dingen zu", sagt der gelernte Landwirtschaftsmeister. Seit 25 Jahren dokumentiere er alles, was für seine tägliche Arbeit wichtig sei.
Mit seiner Teilnahme an der von der EU geförderten **Informationskampagne** „QS-live. Initiative Qualitätssicherung." trägt Josef Schöberl dazu bei, das QS-Prüfzeichen bei den Verbrauchern bekannter zu machen. Er sagt: „Der Verbraucher sollte schon wissen, dass, wenn er das blaue QS-Symbol sieht, die Produkte geprüft sind."
Das Wohl seiner 80 Fleckviehkühe liegt dem Rinderhalter sehr am Herzen. In den vergangenen Jahren hat er in moderne Stallungen investiert. Bullenkälber vermarktet er über eine Erzeugergemeinschaft, weibliche Kälber zieht er selber auf. Zum Hof gehören 75 ha Ackerfläche, 25 ha Grünland und 20 ha Wald. 100 Prozent des täglichen Grünfutterbedarfs deckt er aus den Erzeugnissen der hofeigenen Flächen; Kraft- und Mineralfutter kauft er zu.
Wer mehr über Josef Schöberl und sein Engagement für sichere Lebensmittel erfahren will, kann ihn im Internet unter **www.qs-live.de** näher kennen lernen.

QR-CODES **INFORMATIONSANGEBOT WIRD MOBIL**

Für die Nutzer von internetfähigen Handys hat QS seine Webseiten optimiert. Ein schlankeres Design verkürzt Ladezeiten und ermöglicht einen schnelleren Seitenaufbau. Damit hat QS auch die Voraussetzungen geschaffen vom Handy aus über QR-Codes auf das Informationsangebot im Internet zu gelangen. QR-Codes sieht man jetzt immer häufiger.

Sie sind rechteckig gemustert und werden zunehmend auf Handzettel oder auf Plakate gedruckt: Die Rede ist von QR-Codes. (Quick Response dt.: „schnelle Reaktion"). QR-Codes verschlüsseln Informationen oder Links zu Webseiten, die mit mobilen Geräten schnell und mit geringem Aufwand aufgerufen werden können. Voraussetzung dafür ist eine funktionierende Handykamera und ein kleines Programm auf dem Handy (App), das den QR-Code entziffert.

Ursprünglich entwickelt für den Einsatz in der Logistik, werden QR-Codes heute auch in der Kommunikation eingesetzt. QR-Code ergänzenden das Informationsangebot, indem sie beispielsweise auf weiterführende Webseiten, wie beispielsweise die QS-Internetseiten verweisen. Kunden im Lebensmittelhandel können sich so noch im Laden informieren, z. B. über das QS-Prüfzeichen und das Engagement der Wirtschaft für sichere Lebensmittel.

Inzwischen gibt es ein Informationsangebot über die Qualitätssicherung bei Fleisch und Gemüse. Nach dem Aufrufen der entsprechenden Seite über den QR-Code (s. u.) kann ein Nutzer bei Bedarf auf weitere Online-Angebote klicken. QS wird diesen Bereich seiner Online-Kommunikation weiter ausbauen und damit den Service für seine Systempartner erweitern.

Bei Fragen oder Anregungen, steht Ihnen Herr Stefan Martin, bei QS-verantwortlich für Marketing und Vertrieb gerne zur Verfügung.

FUTTERMITTEL **KENNZEICHNUNG VON SACKWARE**

Wer im QS-System mit Futtermitteln handeln will, muss Systemteilnehmer sein oder ein gültiges Zertifikat eines von QS-anerkannten Standards haben. Eine Ausnahme gibt es allerdings: Futtermittelhändler, die ausschließlich Sackware oder verpackte Ware vertreiben, müssen nicht zertifiziert oder Systemteilnehmer sein. Darauf macht QS seine Systempartner aufmerksam.

Einzelfuttermittelhersteller, Mischfutterhersteller und Händler im QS-System dürfen gesackte bzw. verpackte QS-Futtermittel auch von Händlern beziehen, die nicht nach QS oder nach einem von QS anerkannten Standard zertifiziert sind (z. B. GMP+). Händler von loser Ware müssen jedoch QS-Systemteilnehmer oder nach einem anerkannten Standard zertifiziert sein Die o.g. Ausnahme gilt auch für Landwirte im QS-System. Für den Bezug loser QS-Futtermittel empfiehlt QS weiterhin, diese nur von zertifizierten Händlern (QS oder anerkannter Standard) zu beziehen. Händler mit Zertifizierung sind in der QS-Datenbank veröffentlicht und können über

die öffentliche Suche gefunden werden. Informationen dazu stehen im Leitfaden Futtermittelwirtschaft. Diesen finden Sie im Downloadcenter auf der QS-Unternehmenswebseite.

SYSTEMPARTNER UND MÄRKTE **DIE AKTUELLEN ZAHLEN**

Insgesamt liegt die Zahl der Systempartner auf einem stabilen Niveau. Im Vergleich mit dem Vorjahresmonat ist die Zahl der Systempartner in den meisten Stufen sogar noch ein kleines bisschen gewachsen. Besonders auf der Stufe Futtermittel im Bereich Handel, Transport und Lagerung haben sich Unternehmen für die Systemteilnahme entschieden (+190). Gleiches gilt für die Stufe Tiertransport (+100).

Nicht zu übersehen ist der Strukturwandel in der Landwirtschaft, der sich auch in den Systempartnerzahlen wieder deutlich ausdrückt. Während sich in den letzten zwölf Monaten weitere 179 Geflügelhalter für das QS-System angemeldet haben, sind in der gleichen Zeit rund 870 Schweinehalter und 340 Rinderhalter aus dem System ausgeschieden.

Stufe *(Stand Mai 2012)*	Insgesamt **106.195**	davon Ausland **7.590**
Futtermittel	**3.326**	**406**
- Einzelfutterherstellung[1,2]	1.148	89
- Mischfutterherstellung[3]	1.267	265
- Handel, Transport, Lagerung[4]	911	52
Landwirtschaft	**77.063**	**6.731**
- Rinderhaltung[5]	30.530	6
- Schweinehaltung[6]	42.565	5.224
- Geflügelhaltung	3.968	1.501
Tiertransport	**1.701**	**86**
Schlachtung/Zerlegung[7]	**393**	**42**
Verarbeitung	**262**	**9**
Lebensmitteleinzelhandel[8]	**23.450**	**316**

1 Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis GMP-Zertifizierung: 210 (+210)Betriebe 2 Inklusive 30 (+30) Zusatzstoff- und Vormischungshersteller
3 Inklusive 531 (-6) fahrbare Mahl- und Mischanlagen 4 Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis GMP-Zertifizierung: 2.465 (+2.465) Betriebe
5 Zusätzlich lieferberechtigt für Schlachtkühe: 29.644 (+1288) Betriebe über QM-Milch-Auditierung
6 Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis von Systemanerkennungen: 7.611 (+64) Betriebe QSG (DK) und 2.152 (-41) Betriebe Certus (B)
7 Zusätzlich lieferberechtigt auf Basis von Systemanerkennungen: 15 (-) Betriebe QSG (DK) und 47 (-4) Betriebe Certus (B)
8 Inklusive 142 (+2) Betriebe Fleischgroßhandel

+++ KURZ UND AKTUELL +++ KURZ UND AKTUELL +++ KURZ UND AKTUELL +++ KURZ UND AKTUELL +

10-Jahre QS: Dr. Iris Rudat-Schwarz und Robert Römer

Im April konnten wir gemeinsam mit Frau Dr. Iris Rudat-Schwarz, bei QS verantwortlich für das interne Qualitätsmanagement, und Herrn Robert Römer, verantwortlich für Schlachtung/Zerlegung und den LEH, das zehnjährige Jubiläum feiern. Beide begleiten die Entwicklung des QS-Systems praktisch von Anfang an.

Jahresbericht

Auf der Jahrespressekonferenz in Frankfurt/Main hat QS den Jahresbericht 2011/2012 vorgestellt. Der Bericht gibt einen Überblick über die Ereignisse und Tätigkeiten im abgelaufenen Jahr und bringt einen Ausblick auf das aktuelle. Schwerpunkte des Berichts sind: Antibiotikamonitoring, Spotaudits und QS-live. Der Jahresbericht steht unter dem Motto: „Lebensmittel aus guten Händen“.

Änderung in der Geschäftsstelle

Seit Anfang April verstärkt Frau Lisa Krämer bei QS den Bereich Landwirtschaft/Futtermittel. Frau Krämer ist kompetente Ansprechpartnerin für alle Fragen rund um QS-Futtermittel.

ICRT-Datenbank online

Das Internationale Komitee für Straßentransport (IRCT; International Committee for Road Transport) hat eine Datenbank mit Informationen über Materialien und Reinigungsverfahren zur Vorbeugung unerwünschter Verunreinigungen von Futtermitteln beim Transport online gestellt. QS ist in diesem Gremium Mitglied. Unter der Adresse **http://www.icrt-idtf.com** können Unternehmen die Datenbank nutzen.

JETZT ABONNIEREN:

Infobriefe und Newsletter immer aktuell von QS. **http://www.q-s.de/abo.html**

IMPRESSUM

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Dr. Hermann-Josef Nienhoff (verantwortlich)
Schedestraße 1-3, 53113 Bonn
Telefon: +49 (0) 228 35068-0
Telefax: +49 (0) 228 35068-10
E-Mail: info@q-s.de
Internet: www.q-s.de
Bildnachweis: QS-Archiv, Fotolia